

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—95846

⑪ Int. Cl.⁹
A 23 F 3/16
A 23 L 2/38

識別記号

庁内整理番号
6812—4B
7235—4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)6月2日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑭ 香せん茶

⑯ 発明者 谷村道雄

京都市北区上賀茂畔勝町13—8

⑰ 特 願 昭57—206760

⑱ 出 願 人 谷村道雄

⑲ 出 願 昭57(1982)11月24日

京都市北区上賀茂畔勝町13—8

明 細 書

1. 発明の名称 香せん茶

2. 特許請求の範囲

- (1) 香せん食物及び粥も食品の粉ま_A又はエッセンスに微粒のまっ茶を混合したことを特徴とする香せん茶。
- (2) 特許請求の範囲第1項の香せん茶において香せん食物が粉干しである香せん茶。
- (3) 特許請求の範囲第1項又は第2項の香せん茶において、調味食品が昆布である香せん茶。
- (4) 特許請求の範囲第1項から第3項の香せん茶において、小粒のあられを複数個混合してなる香せん茶。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、飲料用の茶の改良に係わるものであって、以下にその実施例をもって詳細に説明する。

この発明は、乾燥した粉まつ状の粉干し若しくは粥そ等の香せん食物と同様の粉まつ状にした昆布若しくは~~他う~~_{他う}等の調味食品及

び微粒に押しつぶしたまっ茶を適宜比率にて混合したものである。

その混合比率(重量比)は、全体を100%とした場合、粉まつ_Aの粉干しを5%~30%、粉まつ_Aの昆布を50%~90%、まっ茶は2%~10%の範囲として、それぞれ適宜の割合で混ぜ合わせる。例えば、全体を100グラムとすると粉干しが10グラム、昆布が60グラム、まっ茶が30グラムのような割合となる。又香せん食物を粥そとし、調味食品を~~粥そ~~_{粥そ}とした場合も上述と同様の割合を適用することができる。

ここで、香せん食物及び調味食品をエッセンス(essence)即ち芳香物でもよい。

以上のものの中に小粒で、水中に浮くあられ(通称ぶぶあられ)を適宜割合(例えば、上述の全体を100グラム中では60グラム~100グラム)混ぜ合わせてもよい。

又、以上に述べたものの中に砂糖、製精塩及び調味料(例えば、グルタミン酸)を少々加えてもよい。

次に、この発明の香せん茶を飲むには、適宜
量の水又は水により溶かすことにより香せん食
物の香りとまっ茶との味が混合しておいしいも
のとなり、しかもあられが水面に浮かび飲む者
を楽しませられる。

この発明の香せん茶は、湯又は水に容易に溶
かすことができて手軽に飲めて、香せん食物
とまっ茶のすばらしい味わいを楽しめることが
できる効果を有する。

特許出願人 谷村 逸雄